

élan

Brasserie + Food Truck

Au menu

Une cuisine québécoise réconfortante axée sur les produits locaux.
Des saveurs d'Antan avec quelques tours de main d'aujourd'hui.
Gibiers et produits de la pêche sont à l'honneur.

Nos Leurres

Noix caramélisées soya et érable 6

Frites maisons, mayo 6

Fromage en grains, fromagerie du Roy à Rawdon 6
Nature ou épicé

Les Appâts

Soupe cappuccino

Velouté de saison et mousse de bacon
6

Chaudrée gaspésienne aux fruits de mer

Maïs, tomate, huile de crevettes, mousse bacon et tuile de fromage
12

Croquette de wapiti, pomme de terre et bacon 12
Crème de moutarde

Minis pogos de gibier et moutarde à l'Alchimiste

9 / 5 un.

Salade césar classique au canard du fumoir

10 / 18

La ruse du chasseur : ajout + de canard confit 7

Assiette du trappeur : Rillette de Cochon cent façons vs notre rillette de truite maison

Chorizo, émulsion de pommes au vin rouge, légumes conserves
14

L'accord du Brasseur : Essayez-la avec une bonne Chipie de l'Archibald

Escalope de foie gras poêlée 65 g.

Émulsion de pommes au vin rouge, noix et oignons confits à l'érable. Miche maison
16

Tartare de bœuf relevé

Viande de qualité assemblée avec beaucoup de bonnes choses
Potion magique, harissa, zeste d'agrumes, Dijon, caramel à bière et câpre frites
Servi avec frites et salade en repas

14 / 26

100 gr. / 180 gr.

Duo de tartare en repas, bœuf et saumon, 28 \$

Accras de perchaudes

Mayonnaise épicée et légumes du jardin
11 / 5 un

Tartare de saumon métissé

Saumon fumé, persillade aux framboises, sauce épicée, soyable et concombre
Flafla croustillant et chips maison. Servi avec frites et salade en repas
14 / 26
100 gr. / 180 gr.

Duo de tartare en repas, bœuf et saumon, 28 \$

L'accord du bec fin : Vin blanc Vielle Ferme 2014, Verre 9 / Bouteille 32

Nachos festif

Salsa maison relevée, crème sûre et purée de fèves noires
Olives, échalote, piment et maïs
Régulier 12
Au poulet 17
Wapiti et bacon 20
Canard et champignons 20

Ailes de poulet

Enrobées d'une sauce BBQ légèrement fumées-épicées
6 un. 9 / 12 un. 15 / 24 un. 24 Ajoutez 3\$ et formez un repas!

L'Assommoir

Poutine gourmande

Frites fraîches, sauce de compétition et fromage en crotte de Rawdon
Vous aimez ça piquant, essayez-la avec notre sauce Panaché .75

Régulière 14

Au poulet 19

Wapiti et bacon 22

Canard et champignons 22

Sauce fruits de mer, pois verts et maïs 20

L'AVC : Canard, foie gras et oreille de criss 29

Burger de l'Élan

Viande de cerf cuit sur charbon de bois, oignons caramélisés, vieux cheddar et BLT.
Miche maison à L'Archibald de notre boulanger Dom
Accompagné de frites et chou maison
17

Salade repas de saison aux légumes grillées

Persillade aux framboises et crème de balsamique
16

Tataki de thon rouge 9 / Poulet confit 5 / Canard fumé 6 / Crevettes grillées 8

Mac & cheese aux trois fromages

Sauce crème et vin blanc, renforcie au cheddar âgé, crumble de fou gratiné
Pancetta grillée au charbon et érable
18

Wapiti et bacon 26 / Canard et champignons 26

Côte levée de porc Rang 4

Ferme de chez nous, sauce BBQ légèrement fumée-épicée
Accompagnée de frites et choux maison
Demi / 19 Complète / 25

Linguini aux fruits de mer

Moules, crevettes de Matane, pétoncles, escargots et palourdes déglacés au vin blanc
Sauce rosée armée d'un frisou de pesto et petits légumes

22

L'instinct du pêcheur : ajoutez une brochette de 4 crevettes et chorizo 8

Le Hot Duck *plat signature JPM

1 cuisse de canard effiloché confit à souhait,
Pain brioché d'ici et sauce gibier crémée
Pancetta rôtie, pois verts, maïs et fromage en crotte
Servi avec frites et légumes rôties

25

Steak frites

8 onces de boeuf mariné et grillé au charbon
Oignons ring en tempura
Flambée de champignons
Glace de viande, persillade et légumes rôtis

26

Steak de thon rouge 8oz.

Marinade soyable minute, grillé au charbon, persillade aux framboises
Servi avec une purée de chou-fleur et légumes rôtis
Salade en fraîcheur

28

Coquille Saint-Jacques gargantuesque

2 Gros pétoncles, 4 crevettes tigrées et notre mix fruits de mer
Béchamel au doux paprika fumé, gratin et légumes rôtis

28

Filet mignon de bœuf coupe de centre

8 onces de boeuf mariné et grillé au charbon
Oignons ring en tempura
Flambée de champignons
Glace de viande et persillade
Écrasé de PDT et légumes rôtis

39

Fish on ! ajout de 2 crevettes + 1 gros pétoncle 10

L'accord du bec fin : Vin rouge Le Loup Blanc 2013, Verre 10.50 / Bouteille 49

Nos ajouts ou remplacement :

Brochette de 4 grosses crevettes et chorizo grillé 8 \$

Escalope de foie gras poêlé 70gr. 12 \$

Gros pétoncle poêlé 7 \$

Remplacer vos frites par une poutine 5 \$

Les Pièges

Brownies au chocolat XXX

Servi avec une glace vanille et caramel salé

6

Pudding chômeur à la bière

Servi avec une glace vanille

6

Crème brûlée à l'érable

Biscuits chocolatés

6